

⑩ 日本国特許庁(JP)

⑪ 特許出願公開

⑫ 公開特許公報(A)

昭63-12250

⑬ Int.Cl.<sup>4</sup>

識別記号

庁内整理番号

⑭ 公開 昭和63年(1988)1月19日

A 23 F 3/14

6712-4B

審査請求 未請求 発明の数 1 (全2頁)

⑮ 発明の名称 抹茶入りのお茶

⑯ 特 願 昭61-156576

⑰ 出 願 昭61(1986)7月3日

⑱ 発 明 者 森 田 伸 二 愛知県名古屋市中区松原1丁目3番18号

⑲ 出 願 人 森 田 伸 二 愛知県名古屋市中区松原1丁目3番18号

明 細 書

1 発明の名称 抹茶入りのお茶

やすく、二煎目・三煎目に進むにつれて、抹茶の味がなくなってしまうものであった。さらに、抹茶は、いたみが早く、従来の抹茶入りのお茶も、品質のおちるのがはやいものであった。

2 特許請求の範囲

デキストリン・抹茶・水の、溶解液に、お茶をまぜ合せ、熱風乾燥させる  
以上の如く製造する、抹茶入りのお茶の、製造方法。

本発明は、従来の抹茶入りのお茶の欠点であった、抹茶によるよごれ、二煎目以降の味、品質の安定、という点で、すぐれた効果を、発明するものである。とくに、本発明で重要な点は、デキストリンとは茶を水に溶解させ、抹茶をデキストリンで、包んでもらい、さらに、この溶解したものを、お茶に、完全に付着させて、乾燥させるものである。

3 発明の詳細な説明

この発明は、お茶に抹茶を付着させる方法に関するものである。

従来の抹茶入りのお茶は、抹茶をお茶にまぶしただけのもので、抹茶の粉がお茶にほとんど付着せず一目で、抹茶入りのお茶とわかるものであった。特に、お茶を急須などに入れる時など、手や唇などに抹茶が空中をまうなどして、よごれ、わずらわしいものであった。また、従来の抹茶入りのお茶は、抹茶が一煎目に集中し

この方法で、製造した、抹茶入りのお茶は、外見上、お茶の表面には、抹茶の粉は、まったくみられず、お茶を手にもっても、抹茶の粉は、手をよごすことはないし、空中を抹茶の粉が、まうことはないで、よごれるという欠点は、なくなった。また、抹茶がデキストリンで、包まれているので、抹茶が、一煎目に集中することなく、二煎目以降にも、デキストリンの被膜

が、除除にとけて抹茶それと同時にとけだすので、充分に二原目以降にも、抹茶の味がでるようになった。さらに、本発明の抹茶入りのお茶は、デキストリンに包まれているので、抹茶とお茶も、直接、空気に、ふれにくくなり酸化しにくく、従来の抹茶入りのお茶にくらべて、安定した期間も長くなる。

#### 4 本発明の製造方法 比率

抹茶10g、デキストリン10g、水75cc、の溶解液を作る。この溶解液を、お茶200gと混ぜ合せ、80°C 100°Cで、熱風乾燥させる。

以上の抹茶、デキストリン、水、お茶の量は、一例である。なぜならば、抹茶入りのお茶は、個人により、味のこのみがあるため、味の変化をだすために、抹茶の量を加減することによって、味の変化をおこし、それによって、水、デキストリンの量も、変化するためである。

特許出願人 森田伸二